

Pan de Rúcola



Lo mejor en brotes tiernos™

6 personas

Fácil

Económico

Tiempo 1 hora y 20 minutos

Ingredientes:

1 bolsa de Rúcola de VITACRESS

1 cebolla

1 cucharada sopera de piel de naranja rallada

3 huevos

25 g de mantequilla

180 g de harina

1 cucharada de té de levadura en polvo

1 dl de leche

1 dl de aceite de oliva

100 g de queso en tiras

sal y pimienta al gusto

mantequilla para untar

harina para espolvorear



Preparación:

Caliente el horno a 180°C. Pele la cebolla, córtela en rodajas y póngala en una cazuela. Añada la mantequilla y 3 cucharadas soperas de agua. Caliéntela y deje que se cocine hasta que el agua se evapore. Retire la cazuela del fuego y deje que se enfríe. Pique la rúcola en trozos grandes. Unte un molde con mantequilla y esparza harina. En un cuenco, bata los huevos con el aceite de oliva, agregue la leche y la piel de naranja y remueva bien, añadiendo la harina y la levadura. Añada la cebolla, la rúcola y mézclelas bien. Viértalo todo en el molde y métalo en el horno durante 45 minutos. Retírelo y, cuando se enfríe un poco, desmóldelo. Deje enfriar. Sirva en rodajas.